

El Draquen jalanjäljissä - cocktail-listan suunnittelu latinalaisamerikkalaiselle ravintolalle

Mikko Laitinen



Tekijä(t) Laitinen Mikko	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon ko.	
Raportin/Opinnäytetyön nimi El Draquen jalanjäljissä - cocktail-listan suunnittelu latinalaisamerikkalaiselle ravintolalle	Sivu- ja liitesivumäärä 22 + 7
<p>Tämän produktiivisen opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella uusi cocktail-lista ravintolalle, jonka konsepti ja teema liittyi vahvasti Latinalaiseen Amerikkaan. Pää tavoitteena oli luoda uusia ja mielenkiintoisia tuotteita, jotka pääsisivät yllättämään asiakkaan.</p> <p>Kiinnostus juomasekoituksia ja niiden historiaa kohtaan kasvaa koko ajan ja Helsingissä on pyörinyt jo vuosia menestyneitä cocktail-baareja. Työn tavoitteena oli myös tuoda lukijalle mielenkiintoista tietoa ja tarinoita juomien takaa sekä parantaa lukijan tietoisuutta Etelä-Amerikan tisleistä.</p> <p>Työn hiljainen suunnittelu aloitettiin ravintolassa jo joulukuussa 2016, mutta varsinainen toteutus päätettiin jättää alkuvuoteen 2017. Uusi lista valmistui helmikuussa 2017. Juomia myytiin jo ennen tätä tiskin alta, jotta saatiin välitöntä palautetta.</p> <p>Produktin valmistuessa ravintolan omistava konserni ilmoitti, että sen ovet sulkeutuisivat vappuna 2017. Uuden listan varsinainen kaupallisuus jäi selvittämättä, mutta asiakkailta kerätty palaute oli rohkaisevaa ja voimme todeta uuden listan olleen onnistunut ja tavoitteenmukainen.</p>	
Asiasanat cocktailit, baarimestarit, kehitystyö	

Sisällys

1. Johdanto	1
2. Aiheen valinta ja produktin tavoitteet	3
2.1. Aiheen valinta ja taustaa	3
2.2. Kohdeyrityksen esittely	3
2.3. Kohderavintolan esittely	4
2.4. Kilpailijakartoitus.....	5
3. Cocktail - mixologian riemuvoitto	6
3.1. Juomasekoitusten historiaa.....	6
3.2. Cocktailin rakenteita.....	7
3.3. Tärkeimmät cocktailin tyylit.....	9
3.4. Cocktail elämyksenä	10
3.5. Anniskelulainsäädäntö Suomessa	11
4. Latinojuomien raaka-aineet	13
4.1. Cachaca.....	13
4.2. Rommi	14
4.3. Mezcal	15
4.4. Tequila.....	16
4.5. Brandy ja Pisco	18
5. Suunnitteluprosessi	20
6. Johtopäätökset	22
Lähteet	24
Liitteet.....	26
Liite 1. Oficina Disco Sour	26
Liite 2. Kraken Shake	27
Liite 3. Suck my popsicle	28
Liite 4. Dude, where´s my sidecar?	29
Liite 5. All smoked up	30
Liite 6. Gardenia Swizzle.....	31
Liite 7. Tea time, sour time	32

1. Johdanto

Toiminnallinen opinnäytetyöni käsittelee cocktail-listan suunnittelua. Lopputuotteena on tyylinmukainen cocktail-lista latinalaisamerikkalaiselle ravintolalle. Latinalainen Amerikka käsittää tässä yhteydessä myös Karibian valtioita, vaikka ne eivät varsinaisesti kaikki Amerikkoihin kuulukaan. Työn tarkoituksena on kehittää kyseisen, Helsingissä toimivan, ravintolan toimintaa ja päivittää tuotteistusta.

Teen työni omasta aloitteestani, en varsinaisesti toimeksiantona. Työpaikallani tuli ajan-kohtaiseksi uudistaa juomalistaa, joten ajattelin lyödä kaksi kärpää yhdellä iskulla. Aiheesta on helppo motivoitua, koska pääsen aitiopaikalta seuraamaan varsinaisen produktin, eli lopputuotteen, menestystä.

Aiheeni rajautuu melko tiukasti otsikossa mainitun listan suunnitteluun. En pyri tekemään kaiken kattavaa cocktail-opasta, vaan keskityn listauudistukseen konseptinmukaisen ravintolan näkökulmasta. Esittelen cocktailin historiaa ja tärkeitä termejä, mutta mielestäni ”baarimestarin ABC”-tyylinen sisältö ei ole arvokasta työni kannalta. Mikäli lähtisin perusteista liikkeelle, olisi lopputuloksena paksu kirja. Näitä on jo tehty useita, joten en aio keksiä pyörää uudestaan. Latinalaiseen Amerikkaan keskittyviä oppaita sen sijaan ei juurikaan ole. Tämän alueen ruokakulttuuri nostaa päätään jatkuvasti myös meillä pohjolassa, Aasia-trendin pikkuhiljaa lipuesssa taustalle.

Opinnäytetyöprosessi lähti vauhdikkaasti käyntiin ja produktia oli ilo suunnitella työtovereideni kanssa. Cocktail-listaa suunnitellessa pääsee maistamaan mitä kummallisimpia komboja, joskin on myönnettävä, ettei elämys ole välttämättä aina positiivinen. Reseptejä tuntui syntyvän hyvää tahtia ja koristeideoita lenteli puolin ja toisin.

Harmillisesti työni otti takapakkia sen puolivälissä saadessani kuulla konsernin sulkevan kohderavintolan ovet ennen kuin ehtisin työtä palauttaa. Juomasuunnittelu oli valmista, mutta pieni hifistely olisi ollut vielä paikallaan.

Lista, jonka teimme, on kuitenkin hyvä osoitus siitä, mitä kaikkea cocktailin maailma mahdollistaa, vaikka rajaisimme tyyliuunnan vain yhteen maanosaan. Cocktail tarjoaa parhaimmillaan seikkailuja El Draquen tapaan. Lempinimi kuuluu tutkimusmatkailija Sir Francis Drakelle(1540-1596), jonka tiedetään nauttineen tätä cachacasta tai arrakista, mintusta, kidesokerista ja limestä valmistettua juomaa miehistönsä kanssa Karibialla. Drake oli tärkeä ja taitava kauppalaivuri, joka joutui espanjalaisten valloittajien ryöstämäksi. Ylpeänä miehenä hän kylvi kauppauransa jälkeen kauhua Välimeren alueella merirosvona.

Kuka tietää, vaikka tämä alkukantainen cocktail, mojiton esi-isä, olisi siivittänyt hänet upeisiin voittoihinsa?

2. Aiheen valinta ja produktin tavoitteet

Tässä osiossa kerron taustaa opinnäytetyöni aihevalinnalle ja avaan produktin tavoitteita. Kappaleessa esitellään pintapuolisesti myös ravintola, johon produktia tehdään. Työni ei ole virallinen toimeksianto, vaan enemmänkin kaksi kärpästä yhdellä iskulla - tyyppinen projekti.

2.1. Aiheen valinta ja taustaa

Opinnäytetyön aiheen valinta kuulostaa viattomalta sanaparilta, mutta koituu viivästyttämään monen opiskelijan valmistumista. Sama kävi myös minulle. En meinannut millään löytää aihetta, josta olisin heti tiennyt olevani kiinnostunut loppuun asti. Lykkäsinkin koko projektin aloittamista tarpeettoman kauan, vaikka vastaus oli nenäni edessä koko ajan.

Tutkittuani opinnäytetyötietokanta Theseusta, huomasin harmikseni, ettei oppilaitokseni tiedoista löytynyt yhtä ainoaa cocktailiin keskittynyttä opinnäytetyötä. Samaan aikaan olimme työpaikallani aloittamassa uuden cocktail-listan suunnittelua. Pyydettyäni esimieheltä vihreää valoa koko projektin laajempaan dokumentointiin, saatoin vihdoin päästä alkuun.

Kiinnostuin cocktailista varsinaisesti vasta syksyllä 2015 vastatessani silloisen työpaikkani baarituotteesta pitkälti yksin. Pitkään olin varma, että erikoistun viiniin ja etenkin olueen. Cocktail kupli aina taustalla tuona mystisenä substanssina, jota pidin pitkään limujen sekoitteluna. Viimeinen niitti suuntautumiselle tuli sillä valaisevalla hetkellä, kun huomasin asiakkaiden antavan hyväksyviä nyökkäyksiä omille resepteilleni. Aloin välittömästi miettiä, miksi me suomalaiset emme juo enempää cocktaileja, miksi katsomme cocktailin juojia kieroona? Voisinko minä olla osa sitä jengiä, joka pyrkii tekemään asian hyväksi jotain?

2.2. Kohdeyrityksen esittely

Ravintola Oficina Helsinki kuuluu HOK-Elannon ravintolatoimialalle, joka pyörittää noin sataa ravintolaa pääkaupunkiseudulla ja sen lähialueilla. Pohjoisin toimipaikka sijaitsee Mäntsälässä. Se on S-Ryhmän suurin alueosuuskauppa, joka työllistää yli 6000 henkilöä. Näillä luvuilla HOK-Elanto on Pohjoismaiden suurin yksittäinen ravintoloitsija. (S-Kanava, 2016a.)

Yrityksen ilmoittama vuosittainen liikevaihto ylittää 1,9 miljardia euroa. Tähän summaan kuuluu myös päivittäistavarakaupassa, liikennemyymälöissä ja tavarataloissa tehty kauppa. (S-Kanava, 2016a.)

Osuuskaupalla ei ole yhtä yksittäistä omistajaa, vaan sen omistaa yrityksen asiakkaat. Osuustoiminnallisuuteen perustuva liiketoiminta on monessa suhteessa erilainen kuin muut yritysmuodot. Sen tarkoituksena on paitsi tuottaa voittoa, myös tukea osuuskuntaan kuuluvien taloudenpitoa sellaisella taloudellisella toiminnalla, jonka tuotteita ja palveluita jäsenet voivat käyttää hyväkseen. Muita peruseriäitä ovat avoin jäsenyys ja ylijäämän jako jäsenille. (S-kanava, 2016c.)

S-Ryhmä jakaa ylijäämän jäsenilleen kanta-asiakkuusjärjestelmän, eli ”Bonuksen” kautta. ”Bonus” kertyy asiakkaan tilille aina hänen käyttäessään S-Ryhmän palveluita ja se maksetaan ostomääriin perustuen kerran kuussa. Raha kertyy aina asiakkaan näyttäessä ostons yhteydessä S-Etukorttiaan, jonka voi lunastaa osuusmaksua vastaan. Osuusmaksu on sijoitus osuuskaupan pääomaan. Vuonna 2016 osuusmaksu oli 100 €. (S-kanava, 2016d.)

2.3. Kohderavintolan esittely

Ravintola Oficina Helsinki, johon uusi lista suunnitellaan sijaitsee Helsingin ydinkeskustassa. Kyseessä on ruokaravintolan ja ”social clubin” sekoitus. Ravintola on niin tuotteeltaan kuin sisustukseltaan Etelä-Amerikka-teemainen. Keittiön vetonaulana toimii kaksi puuhiiligrilliä, harvinaisuus, jota ei liian moneen Helsingin ravintolakiinteistöön paloturvallisuussyistä sallita. Viikonloppuisin on DJ soittamassa salsaa ja osa ruokatiloista muuttuu tanssilattiaksi, samalla kun vieressä saatetaan viettää pitkää illallista tai olla vaan parilla cocktaililla. Toimipaikka on suhteellisen iso noin 300:n asiakaspaikan kapasiteetillaan.

Oficina Helsinki on jakautunut kahteen kerrokseen, joista keittiö sijaitsee ensimmäisessä. Hieman pidemmälle alakertaan laskeutuessaan asiakas saapuu pääbaariin, jossa operoi kaksi baarimestaria. Baarin toimintafilosofiana on tehdä niin paljon asioita itse, kuin on järkevää ja mahdollista. Yhtään siirappia ei osteta valmiina, vaan kaikki valmistetaan itse. Baarilla on oma keittiö, josta löytyy liesi, mehustin ja hedelmäkuivain koristeiden valmistusta varten.

Ravintola avattiin illallis-/ cocktailbaarina, mutta pääkaupunkiseudun salsan harrastajat löysivät paikan suhteellisen pian. Helsingissä moni ravintola ei soita bachataa ja salsaa taustamusiikkina, joten tanssijat ovat ottaneet alakerran tilat haltuunsa. Tanssikoulut ovat innostuneet asiasta ja ravintola pyrkii järjestämään kerran kuussa isommat salsa-kekkerit

yhteistyössä tanssikoulujen kanssa. Näinä iltoina cocktail virtaa ja ruokailijat hämmästelevät toisten ketteryyttä.

Ravintola täyttää yhden vuoden maaliskuussa 2017, mutta kuten työssä myöhemmin tulee ilmi, se sulki ovensa toistaiseksi vappuna 2017.

2.4. Kilpailijakartoitus

Vuoden 2017 Helsingin keskustasta ei löydy suoranaisia kilpailijoita Oficinan kaltaiselle konseptille. Ravintolamme on iso ja sen ajatuksena ei ole olla pelkästään baari tai ruokaravintola, vaan yleinen ajanviettopaikka, jossa on mahdollista tanssia jos siltä tuntuu. Taquerioita (tacoihin keskittynyt ravintola) ja latinalaisamerikkalaista ruokaa tarjoavia ravintoloita kyllä on, kuuluisimpina esimerkkeinä Patrona ja Pueblo. Nämä eivät kuitenkaan yritä olla paikkoja, joissa olisi mahdollista viettää etkot, juhlat ja jatkot. Oficina pyrkii viimeksi mainittuun kokonaisuuteen.

Social clubin määritelmä on hyvin löyhä. Yleensä sillä tarkoitetaan paikkaa, johon ihmiset voivat kokoontua viettämään yhdessä vapaa-aikaa vailla sen kummempia rajoitteita (Collins Dictionary 2017).

Social club-teemaisia ravintoloita ei ole Helsingissä vielä yhtään. Social club-nimikkeellä järjestetään tapahtumia, mutta ne keskittyvät yökerhoelämään. Näitäkään ei voi laskea suoriksi kilpailijoiksi Oficinalle. Vuoden olemassaolon aikana on tuntunut, että kilpailemme etenkin viikonloppuisin enimmäkseen muissa juomaravintoloissa järjestettävien latin partyjen kanssa.

3. Cocktail - mixologian riemuvoitto

Tässä luvussa käydään läpi cocktailin historiaa ja opitaan tiettyjä säännönmukaisuuksia, jotka on kehitetty helpottamaan baarimestareiden töitä. Tarkoituksena ei ole käydä läpi tislusprosessia tai kääntää joka ikistä kiveä matkalla cocktailin alkupäivistä nykyhetkeen, vaan luoda yleiskuva cocktailkulttuurista meillä ja muualla.

3.1. Juomasekoitusten historiaa

Cocktail-sanaa käytettiin ensimmäisen kerran Lontoossa vuonna 1798. Pohjois-Amerikassa termi lanseerattiin Reganin (2003, 4) mukaan vasta 1806 kun New Yorkilainen lehti *Balance and Columbian reposoritory* vastasi lukijan kysymykseen siitä, mitä cocktail on seuraavasti: ”Cocktail on stimuloiva likööri, joka koostuu mistä tahansa viinoista, soke-rista, vedestä ja katkeroista - vulgaaristi sitä kutsutaan katkeroiduksi lingoksi”. Vaikka Pohjois-Amerikassa oltiin muutama vuosi jäljessä termin kanssa, pidetään sitä cocktailin henkisenä kotina ja kasvupaikkana (Grönroos ym 2016, 36). Cocktail-sana yritettiin aikanaan suomentaa ja kehitettiin termi ”kukoke”, mutta se ei vakinaistunut kieleen (Grönroos ym 2016, 36).

Cocktail-liike käynnistyi punchista. Sana on derivoitu hindustanin kielen sanasta ”panch”, joka tarkoittaa viittä. Perinteiseen punchiin kuuluu edelleen viisi ainesosaa: alkoholi, sokeri, sitrus, vesi ja tee tai mausteet. Punch kasvatti suosiotaan punch houseissa ja kahviloissa 1600- ja 1700-luvuilla. (Grönroos ym 2016, 33.)

Sen suosioon ajoivat monet syyt. Tislattu alkoholi säilyi pitkällä laivamatkoilla paremmin kuin olut. Ajanjakson alkoholit ylipäänsä jättivät toivomisen varaa maun puolesta (Regan 2003, 1), joten niitä keksittiin alkaa maustaa, jotta tisleet olisivat helpommin juotavia. Viimeinen niitti punchin suosion arkkuun lyötiin vuonna 1678, kun ranskalaisten viinien tuominen Englantiin kiellettiin lailla (Grönroos ym 2016, 34). Nimensä puolesta tunnetuin punch-malja on vuonna 1862 taottu Stanley Cup, joka on sittemmin viettänyt aikaa ensimmäiseen jääkiekkoliigoiden saunailloissa (Grönroos ym 2016, 35).

Vuonna 1731 lontoolainen James Ashley jätti työnsä juustotukkurina ja ryhtyi ravintolayrittäjäksi. Ashley perusti ”London Coffee-House and Punch-House” nimisen anniskeluliikkeen ja toi markkinoille ennennäkemättömän tuotteen. Puncheja ei myyty enää ainoastaan seurueille isoissa astioissa, vaan niitä saattoi tilata myös yksitellen, laseittain. Tämä oli suuri askel kohti varsinaisen cocktail-kulttuurin kehittymistä. (Grönroos ym 2016, 35-36.)

Cocktailin kulta-aikana pidetään ajanjaksoa Napoleonin sodan jälkeen 1815. Vuonna 1832 Yhdysvalloissa julistettiin laki, joka salli myös majoitusliikkeiden myydä alkoholia ilman huoneenvuokrauspakkoa. Baaritoiminnasta tuli näin kaupallista. Kasvuun vaikutti myös jatkuva ihmisvirta Amerikkaan Euroopasta. Uudet asukkaat toivat mukanaan omia tislauksperinteitään, makujaan sekä yhteisen mielenkiinnon pubikulttuuria kohtaan. Vuoteen 1870 mennessä ravintola-ala oli täydessä vauhdissa. Cocktail-baareja löytyi hotelleista ja kaupunkien jokaisesta nurkasta. Jo tuohon maailman aikaan parhaat erottuivat hyvistä huolehtivalla palvelulla ja ensiluokkaisella tuotteella. (DeGroff 2002, 8-9.)

Kieltolain astuessa voimaan Yhdysvalloissa 17. tammikuuta vuonna 1920 alkoi cocktailin alamäki. ”The Volsteadt act” kielsi kaiken alkoholin tarjoilun ja valmistamisen lailla (DeGroff 2002, 11). Salakapakoita syntyi yksi toisensa jälkeen ja baarimestarius muuttui häpeittäväksi asiaksi, koska siitä ei voinut enää julkisesti puhua. Moni baarimestari muutti Kuubaan tai Eurooppaan, jossa alkoholin tarjoilulla oli yhä lain tuki takanaan. Arvioiden mukaan Havannassa oli tästä joukkopaosta johtuen 1920-luvulla noin 7000 baaria. Muutoliike piti amerikkalaisen cocktail-kulttuurin hengissä. Se johti monen klassikkojuoman syntyyn ja pakotti kuubalaisia baarimestareita haastamaan itsensä, jotta he saisivat pitää työnsä keskellä kovaa kilpailua. (Grönroos ym 2016, 42-44.)

Vuoteen 1936 mennessä suurin osa baarimestareista oli saapunut takaisin kotiin, mutta ammattitaidolle ei heti ollut käyttöä. Kaksitoistavuotinen, vasta 1932 päättynyt kieltolaki oli jättänyt jälkensä (DeGroff 2002, 11). Suuri yleisö oli palannut vanhoihin tapoihin ja nautti taas juomansa yksinkertaisina ja vahvoina. Toisen maailmansodan aiheuttamat henkiset arvet olivat syvällä ja cocktail-kulttuurin henkiinherättämisestä oli vaikea puhua. Baareissa unohdettiin käsin tekeminen ja turvauduttiin koneisiin, sekä valmiisiin siirappeihin ja maku-likööreihin. Vasta 1990-luvulla cocktail koki uuden tulemisen pop-kulttuurin kautta. *Sex and the City* (suom. Sinkkuelämää) sarjan hahmojen nauttima Cosmopolitan -cocktail saavutti suuren maailmanlaajuisen suosion ja baarimestarit kiinnostuivat ammatistaan uudestaan. James Bond oli jo pari vuosikymmentä aiemmin tuonut vodkan takaisin isoille markkinoille. Baareissa lähdettiin tutkimaan oman alan menneisyyttä ja luomaan uutta historian kautta. Nykyään baarimestarin varusteina ei ole ainoastaan työkaluja vaan yhtä tärkeänä pidetään notkuvan kirjahyllyn omistamista. (Grönroos ym 2016, 44-48.)

3.2. Cocktailin rakenteita

Morgenthaler (2014, 10-11) pilkkoo kirjassaan cocktailin rakenteen kolmeen tärkeimpään elementtiin, joista yhtään ei tule ylenkatsoa: resepti, raaka-aineet ja tekniikka. Reseptivariaatioita per juomasekoitus on lukemattomia ja internetin tultua mukaan kuvioihin vielä

enemmän. Paras tapa tutustua juomien sisältöön ja resepteihin on kokeilla itse useita variaatioita ja tätä kautta oppia ymmärtämään juoman sisältö. Baarimestarius on käsityöläisammatti, jonka oppii vain kokeilun ja kokemuksen kautta. (Conigliari 2012, 8.)

Baarimestarin on osattava valita raaka-aineet tarkoituksen mukaan. Esimerkiksi klassikkojuoma whiskey sour muuttuu oleellisesti, mikäli baarimestari käyttää vahvan amerikkalaisen viskin sijaan kevyempää irlantilaista viskiä. On myös harkittava käytetäänkö tuoreita, itsepuristettuja mehuja ja siirappeja vai valmiina ostettuja, ja miltä nämä valmistuotteet maistuvat verrattuna tuoreisiin. (Morgenthaler 2014, 10.)

Kolmantena tärkeänä elementtinä Morgenthaler mainitsee tekniikan. Kaikki, lähtien mehun puristamisesta munanvalkuaisien erotteluun vaikuttaa oleellisesti lopputulokseen. Baarimestarin vastuulla on tunnistaa oikean valmistustekniikan käyttö kuhunkin juomaan, jotta asiakas saa aina lasiinsa tasapainoisen ja oikein laimennetun, jääkylmän juoman. (Morgenthaler 2014, 10.)

Diluutio eli laimennos on tärkeä osa cocktailin viimeistelyssä. Usein unohtuu mainita, että cocktaileissa on käytännössä aina nimettyjen raaka-aineiden lisäksi yksi tärkeä osa: vesi. Diluutio tapahtuu, kun juomaa sekoitetaan joko lusikalla tai ravistamalla jäiden kanssa, jotka sulavat nesteen pinta-alan kasvaessa. Valmiin juoman tilavuudesta noin neljäsosa on jäistä sulanutta vettä. (Regan 2003, 82.)

Suurin osa cocktaileista voidaan valmistaa ravistamalla, sekoittamalla tai rakentamalla.

Ravistamiseen käytetään usein kaksiosaista boston shakeria, jota nimensä mukaisesti ravistetaan voimakkaasti edestakaisin. Ravistusta käytetään ensisijaisesti silloin, kun halutaan sekoittaa mehuja, siirappia ja munanvalkuaisia.

Ravistimen pienempi osa menee isomman osan sisään. Osat napautetaan kevyesti kiinni toisiinsa ja työkalun sisään syntyvä alipaine pitää osat kiinni toisissaan. Ravistus ei koskaan tapahdu kohti asiakasta ja ravistimen pienempi osa on aina kohti baarimestaria. Jäät ja juoma liikkuvat shakerin sisässä sekoittuen tasaiseksi, kuohkeaksi juomaksi. Noin 8-15 sekuntia on riittävä aika ravistamiseen. Tässä ajassa juoma saavuttaa halutun lämpötilan ja oikeaoppisesti tehtynä on sekoittunut tasaisesti. Alkoholi juomien ollessa kyseessä ravistamalla ja sekoittamalla tavoitellaan alle 0°-celsiuksen lämpöisiä juomia. Alkoholin vettä matalampi jäätymispiste mahdollistaa tämän. (Morgenthaler 2014, 201 & 213-215.)

Sekoittamisella tarkoitetaan juomasekoituksen viimeistelyä baarilusikalla pyörittämällä. Raaka-aineet mitataan sekoituslasiin tai suoraan asiakkaalle tarjottavaan lasiin. Kun haluttu raaka-aineet on mitattu lasiin täytetään se jäillä. Baarilusikkaa pidetään kädessä etusormen ja peukalon välissä, keskisormen ja nimettömän hoitaessa pyöritystyön. Juomaa sekoitetaan pidempään kuin ravistaessa, koska diluutio tapahtuu hitaammin johtuen sekoituksen hellemmästä luonteesta. Noin kahdenkymmenen sekunnin sekoitus tuottaa oikein tehtynä 0°- -5°-celsiuksen lämpöisen, hyvin laimentuneen juoman. Sekoitusta käytetään tekniikkana usein kun kaikki juoman raaka-aineet ovat alkoholia, eikä sekaan laiteta mehua tai siirappia. Tavoitteena on saada mahdollisimman tasainen juoma, josta ei löydy jäähileitä tai ilmakuplia. (Morgenthaler 2014, 203-206.)

Rakentamalla valmistetut juomat rakennetaan nimensä mukaisesti suoraan tarjoilulasiin. Viilennetyn lasin pohjalle mitataan alkoholi ja muut mahdolliset raaka-aineet, minkä jälkeen lasiin lisätään jäät ja lasi täytetään pidentäjällä. Pidentäjä voi olla esimerkiksi sooda, limonadi tai mehu. (Morgenthaler 2014, 225.)

3.3. Tärkeimmät cocktailin tyylit

Sour-cocktailin muodostaa yksinkertainen kaava: pohja-alkoholi, sitrushedelmän mehu ja alkoholiton muokkaaja (eng. modifier), joka on usein siirappi tai makea mehu. Pohja-alkoholin ollessa likööriä ei erillistä makeuttajaa välttämättä tarvita. (Regan 2003, 158.)

Julep-cocktaileilla tarkoitetaan cocktaileja, jotka sisältävät tuoretta minttua aromaattisena ainesosana. Juomat rakennetaan lasihin ravistamisen sijaan. Maailmalla tunnetuin julep-juoma kantaa nimeä Mojito. (Regan 2003, 152.)

Highball-juomat ovat nimensä mukaisesti pitkiä ja ne tarjoillaan korkeista highball-laseista. Reseptit koostuvat usein pohja-alkoholista ja mikseristä, joka voi olla esimerkiksi soodavettä tai limonadia. (Regan 2003, 146.)

Swizzlellä tarkoitetaan juomia, jotka sekoitetaan jäämurskan kanssa lasissa swizzle-tikuksi kutsuttavalla työkalulla. Aito swizzle-tikku on kotoisin Martiniquen saarelta ja se tehdään Quararibea turbinata-puun oksista. Puu tunnetaan myös nimellä swizzletikkupuu ja sen oksista erittyy aromaattisia yhdisteitä (Morgenthaler 2014, 226). Tikun päässä on 5

sakaraa, jotka sekoittavat juoman. Oikein sekoitetun swizzlen tunnistaa lasin ulkopuolelle muodostuvasta huurteesta jään sulaessa. (Taste Cocktails 2016.)



Kuva 1. Swizzle tikkuja. (Mikko Laitinen 2017)

Tiki- tai trooppiset cocktailit saivat alkunsa Donn the Beachcomberin avatessa tiki-henkisen baarinsa Hollywoodiin vuonna 1934. Ne ovat usein voimakkaan alkoholisia ja saattavat sisältää kolmea eri rommia. Tunnusomainen piirre on myös eksoottisten mehujen, kuten ananasmehun käyttö. Puerto Rican ylpeys Piña Colada (suom. siivilöity ananas) luetaan Mai Tain ohella tärkeimpiin tiki-klassikoihin. (Regan 2003, 164-165.)

3.4. Cocktail elämyksenä

Cocktaileista kertoo etunenässä kirjallisesti alamme ensimmäinen oikea ”rokkistara”, Jerry Thomas vuoden 1862 kirjassaan ”How To Mix Drinks”, jota pidetään ensimmäisenä ammattitasoisena kirjallisena julkaisuna aiheesta. Hän oli urauurtava miksologi, joka käytännössä loi juomasekoituksille tasapainoon tähtääviä ainesosien suhteita, joita käytetään yhä tänä päivänä. Supertähti-aseman hän saavutti rahoittamalla kullankaivuulla ensimmäisen oman baarinsa ja matkustamalla sekä työskentelemällä kaukaisessa Euroopassa. Jo Thomas tajusi teatraalisella ”Blue Blazer”-cocktailillaan elämyksellisyyden merkityksen juomatarjoilussa. Hän oli alallaan niin merkittävä hahmo, että elämänlangan palaessa loppuun joulukuussa 1885 siitä uutisoitiin kaikissa Yhdysvaltain tärkeimmissä medioissa. (Grönfors, Karttunen, Lindström & Nikkanen 2016, 38-39.)

Elämys on moniaistillinen ja henkilökohtainen kokemus, jonka tuottamisen saavuttamiseen ei ole yhtä aina toimivaa reseptiä (Kylänen & Tarssanen 2007, 99). Uutta juomalistaa suunnitellessa avainasemaan nousee elämyksen tuottaminen asiakkaalle. Nykyaikainen asiakas osaa jo vaatia asioita ja tuotteen yllätyksellisyys on keskeisessä roolissa asiakastytytyvyyden saavuttamisessa.

Juomalistoja on jouduttu miettimään niin kauan, kuin ravintoloita on ollut olemassa. Ensimmäisen kerran sanaa ”cocktail” on käytetty juomasekoitusta kuvaamaan kuitenkin vasta vuoden 1798 Lontoossa (Grönfors ym. 2016, 36). Selkeän juomalistan tarkoitus on helpottaa asiakkaan ostopäätöstä ja parhaimmillaan luoda elämyksiä. Jotkin ravintolat ja cocktail-baarit ovat tehneet omista juomalistaistaan taidetta esittämällä ne esimerkiksi sarjakuvakirjan (Dead Rabbits, New York City) tai salapoliisien päiväkirjan (Trillby & Chadwick, Helsinki) muodossa.

3.5. Anniskelulainsäädäntö Suomessa

Cocktail-listaa suunnitellessa on olennaista ottaa huomioon Suomen anniskelulainsäädäntö, jossa esiintyy rajoitteita esimerkiksi kansainvälisiä juomareseptejä silmällä pitäen. Monet amerikkalaiset klassikot, kuten Manhattan sisältävät kuusi senttilitraa jo pelkästään väkevää alkoholia (DeGroff 2002, 138). Suomessa tätä juomaa toisintaessa joudutaan suhteita miettimään uusiksi, mutta myös tarjoiluastiaa - juomasta tulee todella lyhyt ja se näyttää hölmöltä liian isossa lasissa.

Suomen alkoholilainsäädännön mukainen kerta-annos on 4 cl väkevää tai 8 cl mietoa alkoholijuomaa. Molempia on anniskeltava myös puolikkaina annoksina. Anniskelupaikan on tarjottava alkoholipitoisille tuotteille kohtuuhintaisia alkoholittomia vaihtoehtoja. Käymisteitse valmistettuja tuotteita, kuten olutta ja viiniä voidaan anniskella laseittain sekä pulloitain.

Cocktaileista sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvira sanoo seuraavaa:

”Anniskeltaessa juomasekoituksia (cocktaileja), joihin käytetään useaa eri alkoholijuomaa, alkoholin kokonaismäärä juomasekoituksessa saa olla enintään yhtä suuri kuin se voi olla 4 senttilitrassa väkevää alkoholijuomaa

(AlkoA 24 § 5 mom.). Kun määritellään juomasekoituksen 4 cl:n määrää

väkevänä alkoholijuomana, 2 cl mietoa alkoholijuomaa (esim. enintään 22

t- % likööri tai väkevä viini) vastaa 1 cl väkevää juomaa.” (Valvira 2017, 14.)

Suomalaisessa baarissa voi anniskella cocktailin, jossa on 2 cl väkevää juomaa ja 4 cl mietoa juomaa. Mikäli cocktailin pohjaan valitaan käymisteitse valmistettua alkoholijuomaa, pätee sama lainalaisuus. Juoma voidaan toteuttaa myös suoraan suurimmilla sallituilla kerta-annoksilla, eli 4 cl väkevää tai 8 cl mietoa alkoholijuomaa. Ravintoloilla on mahdollisuus hakea Valviralta poikkeuslupaa erikokoisen ja normaalia suuremman cocktailin tarjoiluun.

Cocktailbaarin näkökulmasta on helpotus, että alkoholiasetukseen on kirjattu kannuittain tarjoilu seurueille. Tällöin anniskelupaikan on pidettävä huolta, ettei tarjoiluastiaan päätyvä alkoholijuoman määrä ylitä määrää, joka voitaisiin anniskella seurueen jäsenille erikseen. Esimerkiksi neljä henkilöä voivat ostaa yhdessä kannun, joka sisältää enintään 16 cl väkevää alkoholijuomaa. (Valvira 2017, 15.)

Uuden juomalistan julkaisu on haasteellista, koska jo anniskelulain pykälän 33 § ensimmäinen lause kieltää kaikenlaisen alkoholimainonnan, mikäli tuotteet sisältävät yli 1,2% etyylialkoholia. (Finlex 1994.) Myöhemmin pykälässä todetaan, että mainontaa voidaan harjoittaa 2 momentissa säädetyin rajoituksin:

”Sen estämättä, mitä 2 momentin 9 kohdassa säädetään, miedon alkoholijuoman ja vähintään 1,2 tilavuusprosenttia etyylialkoholia sisältävän juoman mainontaa, epäsuoraa mainontaa ja myynninedistämistoimintaa voidaan harjoittaa 2 momentissa säädetyin rajoituksin:

- 1) kokoontumislaissa (530/1999) tarkoitetussa yleisötilaisuudessa ja siihen pysyvästi käytettävässä paikassa;
- 2) kansainvälisessä liikenteessä käytettävässä aluksessa;
- 3) vähittäismyynti- ja anniskelupaikassa; sekä
- 4) vähittäismyynti- ja anniskelupaikan ulkopuolella juoman saatavuuden ja hinnan ilmoittamisen osalta.” (Finlex 1994.)

Suomennettuna ylläoleva tarkoittaa sitä, että ravintola ei saa mainostaa juomasekoituksia, jotka sisältävät väkeviä alkoholijuomia millään tavalla anniskelualueen ulkopuolella. Nähtyään ensin paljon vaivaa uuden listan työstämisen eteen, ei ravintolalla ole laillista keinoa kunnolla markkinoida tuotetta.

4. Latinojuomien raaka-aineet

Tässä luvussa käsittelen perustiedot käytetyimmistä Etelä-Amerikan viinoista ja maanosan juomasekoituksille tyypillisistä raaka-aineista. Kuvassa vasemmalta oikealle: maustettua rommia, cachacaa, piscoa, mezcalia ja tequilaa.



4.1. Cachaca

Cachacan kotimaassa Brasiliassa tuotetta myydään myös nimellä "caninha" (suom. pikku-ruoko) tai "aguardemente de cana", eli "ruokotisle" (Difford's Guide 2017c). Vuoteen 2013 saakka siitä käytettiin nimitystä "brasilialainen rommi", mutta se aiheutti hämmennystä kulluttajien keskuudessa. Yhdysvaltain ja Brasilian valtiot sopivat tällöin, että kaikki Yhdysvaltoihin vietävä cachaca tulee myös nimetä cachacaksi. (Eater 2015b.)

Kuten rommin, cachacan historiaan liittyy vahvasti orjuus. Cachaca syntyi 1700-luvulla brasilialaisilla sokeriruokoplantaaseilla. Orjia palkittiin ja pidettiin ruodussa fermentoidulla sokeriruokomehulla, kunnes ajatus mehun tislamisesta ja sitä kautta saatavasta tyydyttävämmästä juomasta syntyi. (Waller 2010, 222.)

Cachaca valmistetaan fermentoidusta sokeriruokomehusta, eikä sokerin tuotannon sivutuotteena syntyvästä melasseista, kuten rommi. Sokeriruoko murskataan, jolloin siitä puristuva mehu otetaan talteen. Jotkin tuottajat käyttävät yhä ruokosiirappia tai poltettuja melasseja nopeuttaakseen käymistä. (Difford's Guide 2017c.)

Cachaca tislataan sisältämään vain 75% alkoholia, kun rommin tislauksessa saavutetaan jopa 96% alkoholitiivisyys. Tämän johdosta cachaca sisältää usein enemmän epäpuhtauksia ja maanläheisiä aromeita kuin rommi, ollen voimakkaamman makuista. (Difford's Guide 2017c.)

Tislaamisen jälkeen cachacaa kypsytetään puutynnyreissä. Kypsytykseen käytetään usein brasilialaisia puulajeja, kuten pähkinäpuuta ja balsamia. Puulaji valitaan sen mukaan mitä aromeita ja mahdollisia värejä cachacaan halutaan. Pähkinäpuusta ei irtoa tisleeseen yhtään väriä, mutta balsami antaa ohuen kullan värin juomalle. Jotkin premium cachacat kypsytetään ranskalaisissa konjakki-tynnyreissä. Kypsytysaikaa ei ole tarkasti määritetty. Mikäli tuottaja haluaa kutsua cachacaa "premiumiksi", tulee sen olla kypsynyt vähintään vuoden ja "extra premiumin" vähintään kolme vuotta. (Eater 2015b.)

Cocktail-käytössä cachaca valloitti maailman raikkaan Caipirinha ja erittäin makean Batidan muodoissa. (Waller 2010, 224-225.)

4.2. Rommi

Rhumbullioniksi, eli rommiksi kutsutaan sokerin valmistuksen jäännöksenä syntyvästä melassista tai sokeriruokomehusta tislattua alkoholijuomaa. Sen syntyhistoriaa ei tarkkaan tiedetä mutta voidaan sanoa, että sitä valmistettiin jo 1600-luvulla lähes kaikissa siirtomaissa Karibian alueella. Barbadosia pidetään rommin alkuperäisena siellä sijaitsevan Mount Gay tislaamon takia. Tislaamo on ollut toiminnassa vuodesta 1663 lähtien, vaikka tislaamon virallinen kirjanpito alkoi vuonna 1703. (Grönfors ym 2016, 276.) Rommia on valmistettu ennen tätä ajankohtaa. Ruotsalaisen Vasa-laivan uumenista löydettiin rommipulloja sukelluksia tehdessä – laiva, joka upposi Tukholman edustalla jo vuonna 1628 (Grönfors ym 2016, 283).

Rommi oli osittain vahinko. Kristoffer Kolumbus vei sokeriruon tarkoituksenaan aloittaa sokerintuotanto Karibiassa. Sen sivutuotetta, melasseja alettiin tislata ja rommi syrjäytti nopeasti sokerintuotannon. Rommi saavutti niin suuren osan tuotannosta, että englantilaisten oli määrättävä tietyn osan kaikesta sokeriruokosadosta käytettäväksi vain sokerintuotantoon. (DeGroff 2002, 4-5.)

Tislaamot voivat käyttää rommin valmistukseen kolmea eri menetelmää. Ensimmäisessä sokeriruokomehu fermentoidaan ja tislataan sellaisenaan, kuten cachacan valmistuksessa. Näitä rommeja kutsutaan rhum agricoleksi. (Rhum Agricole 2014.)

Toinen tapa on keittää sokeriruokomehusta siirappia, joka fermentoidaan ja tislataan. Kolmas ja suosituin tapa on prosessoida mehu sokeriksi ja sivutuotteena syntyviksi melasseiksi. Sokeri myydään eteenpäin sokerina ja melassit fermentoidaan. Tästä syntyvä paksu neste tislataan rommiksi. (Ministry of Rum 2012.)

Valmis rommitisle sisältää noin 96% alkoholia tilavuudestaan. Tislettä laimennetaan tislattulla vedellä. Useiten haluttu väkevyys on noin 40% alkoholia. Moni tuottaja valmistaa niin kutsuttuja overproof-rommeja, jotka sisältävät 75% puhdasta etyylialkoholia. Niitä käytetään cocktaileissa pienissä määrin, kun halutaan tuoda juomaan lisää potkua ja terävyyttä. (Waller 2010, 187.)

Tislaamisen jälkeen rommi voidaan pullottaa, mutta useimmiten sitä kypsytetään puutynnyrissä kuudesta kuukaudesta kuuteen vuoteen (Waller 2010, 187). On täysin tavallista, että raakaa tislettä maustetaan hedelmillä, yrtteillä ja mausteilla. Tammessa rommi ottaa

makua ja väriä. Suurin osa rommeista on sekoituksia eri tisleistä. Näin toimimalla varmistetaan tuotteen tasalaatuisuus. (Ministry of Rum 2012.) Jotkin tuottajat suodattavat värin pois lopuksi halutessaan lopputuotteena ikäännytettyä, mutta kirkasta rommia (Angostura 2017).

Rommi on erittäin käytetty cocktail-alkoholi. Se näyttää mainetta maailmalla muun muassa mojiton, daiquirin ja trooppisten cocktailien selkärankana. (Grönfors ym 2016, 285-287.)

4.3. Mezcal

Mezcal on meksikolainen agavesta tislattava väkevä alkoholijuoma. Se on myös yleistermi agavesta tislatuille juomille ja tequila kuuluu tähän alakategoriaan. (Boons & Desmet 2016, 11.) Voidaan sanoa, että kaikki tequila on mezcalia, mutta kaikki mezcal ei ole tequila (Vainio 2017, 21).

Mezcalin tuotannossa Ranskasta ja viinimaailmasta tuttu terroir näyttelee suurta osaa. Terroirilla tarkoitetaan kaikkia rypäleiden kypsymiseen vaikuttavia tekijöitä. Kuten rypälesiin, myös agaven tuottamiin aromeihin vaikuttaa kasvun alueen korkeus merenpinnasta, ilmasto ja maaperä. (Boons & Desmet 2016, 121.)

Toisin kuin tequila, mezcalia voidaan valmistaa peräti 30:stä eri agave-lajikkeesta ja sitä tehdään osittain myös villiagavesta. Tällöin yhden pullon valmistamiseen saattaa mennä jopa kolmekymmentä vuotta, sillä villiagavet kasvavat hitaammin kuin viljeltyt ja ne tuottavat huomattavasti pienempiä piñoja. (Boons & Desmet 2016, 13&56.)

Käytetyin lajike on agave espadín. Arviolta 80-90% kaikesta tuotetusta mezcalista tehdään agave espadínista. Sen uskotaan olevan tequilaan käytetyn sinisen agaven geneettinen jälkeläinen, jonka piña kasvaa yli satakiloiseksi. (Boons & Desmet 2016, 56.)

Koska useampaa lajiketta voidaan käyttää mezcalin tuotantoon, myös sallittuja tuotantoalueita on tequila enemmän. NOMn mukaista mezcalia voidaan tuottaa kahdeksassa osavaltiossa ympäri Meksikoa, joista tunnetuin on Oaxaca. Vain kolmessa näistä osavaltioista on sallittua tuottaa myös tequilana myytävää juomaa. Osavaltiot ovat Tamaulipas, Michoacan ja Guanajata. (Boons & Desmet 2016, 12-13.)

Kun tequilan tuotannossa on siirrytty osittain teollisiin, automatisoituihin laitteisiin kuten autoklaavi ja mehunpuristin, tehdään mezcal yhä perinteisillä menetelmillä. Mezcalille tunnusomainen savuinen maku saadaan kypsyttämällä ja paahtamalla halkaistut piñat palenquessa oikealla tulella tai *horno de mamposteriassa*, kiviunissa, jossa kypsytyks tapahtuu kuumalla höyryllä (Boons & Desmet 2016, 123). Näistä menetelmistä on siirrytty tequilan

maailmassa pois pitkälti niiden hitauden takia, lukuun ottamatta muutamaa harvaa tuottajaa. Siitä johtuen tequilat eivät pääsääntöisesti ole savuisia maultaan, mutta mezcaleita voi verrata jopa savuisimpiin skotlantilaisviskeihin (Boons & Desmet 2016, 29).

Paahdettu piña murskataan joko muulivetoisella myllynkivellä tai isoilla vasaroilla. Suuremmat mezcalin tuottajat voivat käyttää mekaanisia myllyjä mutta suurimmalla osalla tuottajista ei ole varaa hankkia kyseisiä laitteita. Murskauksessa irrotetaan agaven mehu sen kuituisesta lihaosasta. Erottelun jälkeen mehu fermentoidaan. Tequilan tuotannossa käytetään usein teollisia hiivoja mutta mezcalin käyminen tapahtuu villihiivojen avulla. Käyminen tapahtuu ulkona yleensä isoissa savi- tai sementtiastioissa. Jotkin tuottajat voivat käyttää ontoksi koverrettua puuta käymisastiana. Käyminen on yleensä valmis 8-20:ssä päivässä ja lopputulemaksi kutsutaan noin 8% alkoholia sisältävää *tepachea*. Tepache tislataan kahteen kertaan, jotta saavutetaan NOMn edellyttämä 36 tilavuusprosentin alkoholimäärä. (Boons & Desmet 2016, 125.)

Tislaus tapahtuu yleensä kupari- tai saviastioissa. Saviastiassa tislattu mezcal tuottaa maanläheisiä aromeita, kun kuparipannussa tislattu mezcal on usein raikkaampi ja puhtaamman makuinen (Boons & Desmet 2016, 126). Tislattu mezcal joko pullotetaan suoraan tai kypsytetään puutynnyreissä. Mezcalin laatuluokat ovat kypsytämätön *joven*, vähintään kaksi kuukautta mutta enintään vuoden kypsytetty *reposado*, ja vähintään vuoden kypsynyt *añejo* (Boons & Desmet 2016, 126-127). Kypsytyksen jälkeen mezcal pullotetaan. Pullotus tapahtuu aina tislaamalla, sillä sen myyminen isoissa erissä muualle pullottavaksi tai sekoitettavaksi on kiellettyä (Boons & Desmet 2016, 129).

4.4. Tequila

Tequila on agave-kasvin ananasta muistuttavasta juuriosasta tislattava kirkas alkoholi. Piñaksi (suom. ananas) kutsuttu osa kasvaa maan alla lajikkeesta riippuen seitsemästä kymmeneen vuoteen ja voi saavuttaa yli sadan kilon painon. Keskimääräiseltä painoltaan kypsä piña on kuitenkin noin 40-90 kilogrammaa. Yhden tequila-pullon valmistaminen kestää vähintään kahdeksan vuotta, joskus jopa yli kymmenen. (Boons & Desmet 2016, 60-61.)

Kun agaven piña on saavuttanut halutun kypsyyden, se kaivetaan maasta esiin. Operaation suorittaa *jimador*, meksikolainen maanviljelysekspertti, jonka erikoisalaa on agaven kypsyyden arviointi. Piña halkaistaan kahteen tai neljään osaan, jonka jälkeen se laitetaan paahdumaan uuniin. Paahtamisella piñasta poistetaan vettä ja nostetaan sen sokeripitoisuutta. Aikaisemmin piñaa paahtettiin *palenquessa*, kivillä vuoratussa kuopassa, jonka päällä poltettiin nuotiota. Tämä metodi vei aikaa yleensä 72 tuntia. Kysynnän kasvaessa

on siirrytty tehokkaampiin höyrytoimisiin kiviuneihin ja painekattiloihin (eng. Autoclave). Jälkimmäiseksi mainituilla tehopadoilla saadaan paahtaminen tasalaatuistettua ja lyhennettyä noin kahdeksaan tuntiin. (Boons & Desmet 2016, 60-63.)

Paahtamisen jälkeen piña murskataan ja mehustetaan. Mehu laitetaan käymisastiaan hiivan kanssa käymään. Käyminen kestää seitsemästä kahteentoista päivään ja lopputuloksena on hieman yli 4% alkoholia sisältävää *mosto muerto*, eli hiivan, veden ja agave-mehun sekoitusta. Käymisen jälkeen agave tislataan yleensä kahteen kertaan. Ensimmäinen tislauksen nostaa alkoholipitoisuuden 24%:iin ja toinen noin 55%:iin. NOMin mukaan tequilaksi kutsuttavassa agave-tisleessä tulee olla vähintään 35% ja enintään 55% alkoholia. Tuotetta laimennetaan usein vedellä, jotta saavutetaan haluttu alkoholiprosentti. Tislauksen jälkeen tisle siirretään tynnyreihin kypsyttämään. Tequila kypsytetään yleensä käytetyissä Jack Daniels- tai bourbon-tynnyreissä, jotka valmistetaan amerikkalaisesta tammesta. Muutkin tynnyrit ovat sallittuja, mutta harvinaisempia. Tynnyri vaikuttaa maun muodostumiseen pitkälti sillä perusteella, mitä tynnyri on aiemmin sisältänyt. Tuottajan on sallittua käyttää myös uusia tynnyreitä. (Boons & Desmet 2016, 68.)

Kuten useat perinteikkäät tuotteet Euroopassa, myös tequila on nimisuojattu ja sitä voidaan tuottaa ainoastaan tietyissä osavaltioissa Meksikossa. Nämä osavaltiot ovat länsirannikolla sijaitsevat Nayarit, Jalisco, Michoacan, maan keskiosassa sijaitseva Guanajata sekä Meksikonlahteen katsova Tamaulipas. (Boons & Desmet 2016, 12.)

Meksikon hallitus määrätti vuonna 1949 valvontaviraston, NOMin (Norma Oficial Mexicana), joka valvoo tequilan tuotantoa. Alkuperäinen lainsäädäntö määräsi, että tequilan piti olla 100% agavesta valmistettu. Tästä luovuttiin maailmanlaajuisen kysynnän kasvaessa vuonna 1964, jolloin enää 71% tequilan sisällöstä tuli olla agavea lopun ollessa yleensä ruokosokeria. Vuonna 1976 tehtiin pesäero 100% agave tequilan ja tequilan välille. Tavallinen tequila sai yhä sisältää vain 51% agavea ja loput sokeria, mutta puhdas premium tequila tuli olla sataprosenttisesti blue agavesta valmistettua. Agave-lajikkeita on maailmassa noin 300, mutta tequilaksi kutsuttavaa tisleä voidaan valmistaa ainoastaan Agave tequilana Weber azul-lajikkeesta (suom. sininen agave). Tequilaa varten käytetään aina viljeltyä sinistä agavea. (Boons & Desmet 2016, 32-33 & 55.)

Meksikon hallitus nimisuojasi tequilan vuonna 1974 DOT-merkinnällä (Declaration for the Protection of the Appellation of Origin Tequila). Käytäntö on samantapainen kuin esimerkiksi Ranskassa käytössä oleva AOP-merkintä, jolla on nimisuojattu muun muassa juustoja. Alkuperäis appellaation (eng. Appellation of Origin) saadakseen tuotteen tulee saavuttaa kansainvälisesti sovitut kriteerit:

- Sen nimi täytyy pystyä liittämään maantieteellisen paikan sijaintiin. Tequilan kylä sijaitsee Jalisco osavaltiossa
- Nimen täytyy viitata siihen, että tuote on alun perin keksitty kyseisessä paikassa.
- Tuotteen luonteesta ja tunnuspiirteissä tulee näkyä alkuperäpaikan perinteet ja sen luonnolle ominaiset asiat. (Boons & Desmet 2016, 34-35.)

Merkinnällä pyritään varmistamaan tuotteen alkuperä ja aitous. Suuri voitto tequilan maineen kohottamiseksi tuli vuonna 1997 Euroopan Unionin allekirjoittaessa kauppasopimuksen, jossa tunnustettiin tequila- nimisen alkoholijuoman tulevan vain ja ainoastaan Meksikosta. Tänä päivänä tequilan tuotanto on tiukimmin valvottua maailmassa. Kuluttaja voi näin ollen olla aina varma ostaessaan tequilaa, että se on tehty Meksikossa ja luvatussa raaka-aineesta. (Boons & Desmet 2016, 32-33.)

Tequila tehdään yhä 2000-luvulla lähes täysin käsityönä kasvin istuttamisesta sadonkorjuuseen ja tislaukseen. Viljelytaidot ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle perheissä eivätkä koneet voi vielä korvata sitä ammattitaidon määrää, joka on hankittu vuosikymmenien saatossa. Tequila myös säilyttää tällä tavoin tehtynä oman uniikkiutensa; sitä ja mezcalia on hankala verrata muihin maailman tisleisiin.

Kuuluisia tequila-pohjaisia juomasekoituksia ovat margarita ja tequila sunrise. Etenkin ensin mainitusta löytyy lukuisia variaatioita erilaisilla marjoilla ja hedelmillä maustettuna. Klassiseen margaritaan ei kuitenkaan tule muuta kuin tequilaa, sitruslikööriä, limeä ja hie-man sokeria. (Regan 2003, 291-292.)

4.5. Brandy ja Pisco

Brandylla tarkoitetaan rypäleistä tislattua alkoholijuomaa. Tislauksen jälkeen tuotetta kypsytetään puisissa tynnyreissä ennen pullotusta. Määritelmällä on omat kyseenalaisuutensa, sillä monissa maissa myös hedelmistä tislattuja alkoholeja kutsutaan brandyksi. Itse brandy-sana tulee hollannin kielen sanasta *brandewijn*, joka tarkoittaa kirjaimellisesti poltettua viiniä. Maailmalla tunnetuimmat brandyt ovat konjakki ja armanjakki. Niitä voidaan tuottaa ainoastaan tarkoin määritellyillä alueilla Ranskan Cognacissa ja Armagnacissa. (Waller 2010, 63-65.)

Pisco on brandya, jota tehdään ainoastaan Perussa ja Chilessä. Maat taistelevat taukoamatta siitä, kummasta tuote on alun perin kotoisin. Historia on Perun puolella maasta löytyvän Pisco satamakaupungin takia. Riippuen tuotantomasta piscoon tyyli vaihtelee paljon. Chileläisiä piscoja voidaan kypsyttää puutynnyreissä ja laimentaa tislatussa vedellä,

jotta saavutetaan haluttu alkoholiprosentti. Chilen piscoa tuotannossa on sallittua tislata viini kahdesti tai kolmesti. Perussa nämä tuotantovaiheet ovat kiellettyjä. Chilessä ei myydä Perussa tuotettua piscoa piscoa ja päinvastoin. (Eater, 2015a.)

Siinä missä konjakki vaatii pitkän kypsytyksen voidaan piscoa nauttia suoraan tislaamisen jälkeen. Useisiin eurooppalaisiin brandyihin käytetään viinien jäämistöjä ja todella hapokkaita rypäleitä, jotka vaativat pitkää kosketusta puun kanssa makujen tasoittumiseksi. (Eater, 2015a.) Perussa lämpötilat ovat usein liian korkeita ja ilmasto turhan kuiva viinin tuottamiseksi. Rypäleiden sokeripitoisuus nousee suureksi, jolloin rypälemehu lähtee käymään nopeasti viiniksi ja mahdollistaa laadukkaan piscoa tuottamisen yhdellä tislauksella. Piscoa annetaan levätä tislauksen jälkeen vähintään kolme kuukautta lasisissa tai teräksisissä astioissa maun rauhoittumiseksi. (Difford's Guide, 2017a.)

Piscoa valmistetaan kahdeksasta eri rypälestä, jotka jaetaan ei-aromaattisiin ja aromaattisiin lajikkeisiin. Suosituin piscoa tuotantoon käytetty rypäle on espanjalaisten valloittajien mukanaan tuoma quebranta, joka kuuluu ei-aromaattisiin rypäleisiin. Aromaattisista rypäleistä käytetyimpiä ovat torrentel, muscatel ja italia, josta tehdään myös pöytäviinejä. Mikäli pisco-pullon etiketissä on mainittu jokin rypäle erikseen, tulee silloin pullon sisällön olla sataprosenttisesti kyseisestä lajikkeesta valmistettua piscoa. (Difford's Guide, 2017a.)

Tunnetuin piscoa valmistettava juoma on Pisco Sour, joka on sekä Chilen että Perun kansallisjuoma. Perussa juhlietaan kansallista pisco sour-päivää joka helmikuun ensimmäisenä lauantaina. Juoma on sisällöltään suhteellisen normaali sour, mutta piscoa ominainen pehmeys tekee siitä hyvin erilaisen verrattuna vaikka pistävään whiskey souriin. Joissakin resepteissä käytetään tomusokeria, mutta sokerisiirappi, pisco, valkuainen, limen mehu ja angostura bitter-tipat koristeena on käytettyin pisco sour-resepti. Autenttisimman kokemuksen saa Euroopassa vaikeasti saatavilla olevaa perulaista Amargo Chunchu-bitteriä käyttämällä. Tuotteen maku pohjautuu Amazonin alueella kasvaviin yrtteihin ja puunkuoriin. (Difford's Guide, 2017b.)

5. Suunnitteluprosessi

Aloitimme cocktail-listan suunnittelun tammikuussa 2017. Baarissamme toimii kolme baarimestaria, joiden kesken sovimme suunnittelevamme henkilökohtaisesti neljä juomaa per naama, joista jokaiselta kelpuutettaisiin kaksi juomaa lopulliselle listalle. Olemme juomien sekoittajina hyvin erilaisia tyyleitämme, joten uskoimme saavamme vaihtelevan ja mielenkiintoisen listan näin toimimalla.

Cocktailin suunnittelu on luovaa työtä. Meidän tapauksessamme juoman suunnitteluun johtanut kipinä saattoi olla jokin lentävä lausahdus, kirjoitusvirhe tai mielikuva tietystä asiasta. Eräs listalle päätyneistä juomista lähti liikkeelle baarimestarin rakkaudesta vaniljapirtelöä kohtaan ja toinen syntyi baarimestarin halutessa toteuttaa juotavan mehujään. Suurin haaste on luoda juomia, jotka vastaavat niitä kohtaan esitettyjä mielikuvia.

Demovaiheessa esivalmistelimme baariin tulevia siirappeja ja mehuja, jotta voisimme myydä uusia juomia tiskin alta ja kokeilla niitä asiakkailla. Näin saimme koko ajan palautetta myös siitä, mitkä juomat toimivat, mitkä eivät ja miten juomia voisi mahdollisesti jalostaa. Toimintatapa synnytti myös hauskoja tilanteita. Ensimmäinen myyty Oficin Disco Sour meni kaupaksi, koska miespuoleinen asiakas näki tiskillä kiinnostavan pinkin juoman ja pyysi saada sellaisen.

Juomat testattiin myös muulla henkilökunnalla. Usein ensimmäinen reaktio paljastaa maistamiseen paljastaa tuotteesta kaiken oleellisen. Jokaista makua ei tarvitse miellyttää, mutta ulkopuolinen mielipide voi auttaa löytämään juuri sen puuttuvan yksityiskohdan jota tuotteen suunnittelija ei itse näe. Vastaavasti yhdessä voidaan löytää mahdolliset ylimääräisyydet.

Helmikuussa 2017 pidimme baaripalaverin. Tähän mennessä kaikkien juomaehdotukset olivat valmiina. Teimme juomat yksitellen maistettavaksi. Maistelun jälkeen äänestimme ravintolapäällikkömme kanssa listalle päätyvistä juomista. Lopputuloksena meillä oli seitsemän vahvan juoman lista, johon olimme tyytyväisiä. Lista sisälsi sopivassa suhteessa makeaa, hapanta ja outoa.

Yksi keskeisistä kysymyksistä johon haimme vastausta oli, mitä asiakas haluaa juoda vuonna 2017? Peilasimme kokemuksiamme siihen, millaiset juomat olivat myyneet ravintolamme ensimmäisen reilun puolen vuoden aikana. Huomasimme, että pitkille juomille riitti eniten kysyntää klassikoiden, kuten margarita ohella. Suomalainen juo makeitakin

juomia, jos ne ovat perustellusti makeita. Olimme saaneet ravintolamme cocktaileille hyvän maineen niitä harrastavien ihmisten keskuudessa, joten saatoimme ottaa riskejä ja tarjota jotain hieman yllättävämpääkin. Sen sijaan, että olisimme analysoineet vallitsevia trendejä, uskalsimme luottaa omaan tyyliimme ja pitää juomalistan konseptiin sopivana. Kyseessä oli loppupuleissa talon listan tuottaminen. Voisimme myöhemmin kikkailla päivien erikoisuuksilla.

Listan rajaukseen oman haasteensa lisäsi oma luovuutemme. Kun lähdimme käymään läpi omaa baarikirjaamme resepteistä, joita vuoden aikana olimme kehittäneet törmäsimme pienikokoiseen runsaudensarveen. Kysyimme itseltämme, haluammeko tuoda isommin esiin hyväksi havaitsemiamme juomia, vai lähdemmekö täysin nolliasta liikkelle? Loppujen lopuksi vanhoista resepteistä vain yksi päätyi uudelle listalle. Tämä osoittautui hyväksi päätökseksi. Mahdollisuus saattaa ulos sisällämme kuplivia juomia houkutti. Saa-toimme edelleen myydä listan ulkopuolelta juomia, koska juomalista on käytännössä vain ohjenuora joka helpottaa asiakkaan ostopäätöstä.

Pysyvää juomalistaa tehdessä tulee ottaa huomioon se tosiasia, ettei välttämättä joka päivä vastaava baarimestari ole vuorossa. Esivalmistelut ja juomien rakenteet on isossa talossa pidettävä sellaisina, että niiden valmistaminen voidaan opettaa tarjoilijoille laadun kärsimättä. Innokas tiimimme tuli tässä hyvin vastaan emmekä epäilleet heidän selviytymistään missään vaiheessa.

6. Johtopäätökset

Opinnäytetyöni tekemisessä suurin motivaattori oli päästä ensimmäistä kertaa luomaan ravintolalle kokonaan uutta, myyntiin päätyvää tuotekokonaisuutta. Olen ollut aiemmin reseptisuunnittelussa ja toteutuksessa mukana ruokapuolella, sekä valmistellut juomalistoja, jotka eivät ole sisältäneet cocktaileja. Nämä tilaisuudet ovat yleensä olleet yksittäisiä tapahtumia. Tällä kertaa haastoin itseni johonkin, josta minulla oli jo käry, mutta jossa kehittymiseen löytyi suuri nälkä. Onnekseni työpaikkani tarjosi mahdollisuuden, johon tarttua.

Työn haastavin mutta samalla mieluisin vaihe oli varsinaisen produktin teko eli juomalistan suunnittelu. Kyseessä on aikaa vievä operaatio, joka vaatii paljon käsityötä ja tarkkoja muistiinpanoja. Tarkoituksena on pystyä toteuttamaan hetkessä syntyneet reseptit mahdollisimman samanlaisena jokaiselle asiakkaalle. Samalla pyrimme säilyttämään oman tyylin ja tarjoamaan asiakkaille jotain yllättävää. Mielestäni onnistuimme tässä tavoitteessa varsin hyvin. Toki valikoimallamme oli paljon tekemistä asian kanssa, sillä saatoimme käyttää suurelle yleisölle hieman tuntemattomampia alkoholeja, omatekoisia siirappeja ja katkeroita.

Toinen suuri haaste oli pohjoisilla leveyspiireillä vähemmän tunnetuista alkoholeista kertovien lähteiden löytäminen tietoperustaa varten. Suomenkielistä kirjallisuutta on julkaistu vasta hiljattain ja englanninkielistä ei välttämättä ole vaatimassani muodossa liikaa tarjolla. Pyrin etsimään kirjoja, jotka menevät faktoissa ja esityksissä mahdollisimman pitkälle. Kaikkea kirjallisuutta ei kirjastoista löytynytäkään. Tällöin sijoitin omaan tulevaisuuteeni ostamalla mielenkiintoisimman materiaalin omaksi. En voi sanoa katuvani, sillä löytämäni opukset tulevat tarjoamaan inspiraation lähdeksi vielä pitkäksi ajaksi eteenpäin. Suuren tietomäärän omaksuminen helpottaa päivittäistä työtäni baaritiskin takana, koska en anna asiakkaan yllättää itseäni. Opinnäytetyöni myötä asiantuntemukseni cocktaileista kasvoi huomasti.

Kun olin päässyt vauhtiin, huomasin tietoperustan kirjoittavan hyvin pitkälti itseään. Minulla oli selkeä visio siitä mitä haluan lukijalle kertoa. Parannettavaa toki jäi. Mikäli keväällä ei olisi tullut ajankohtaiseksi työpaikan vaihto ravintolamme sulkemisen vuoksi, olisin perehtynyt huomattavasti enemmän nyt vähäiselle huomiolle jääneeseen elämyksiä käsittelevään lukuun. Lähdin työhön niin selkeästi tuote edellä, että kaikki huomio keskittyi tietoperustan alkoholit-lukuun ja itse reseptiikkaan. Jos tekisin työstäni päivitetyn version, sisältäisi se varmasti listan lisäksi juomakohtaisen katelaskennan sen hetken ajankohtaisiin ostohintoihin peilaten.

Ravintolan sulkemispäätös oli shokki koko henkilökunnallemme. Työyhteisö oli poikkeuksellisen tiivis ja ravintola-alalle harvinaisesti lähes täysin draamaton. Töihin tykättiin oikeasti tulla ja välillä tuntui, että päivät baarin takana loppuivat kesken. Yleisessä tiedossa oli silti, etteivät asiakasmäärät riittäneet toiminnan kannattavuuteen.

Ravintolan menestyksestä puhuttaessa usein mainitaan sijainti kolmeen kertaan. Oficina sijaitsi niin keskustassa, kuin Helsingissä on ikinä mahdollista. Ongelmaksi tuntuukin muodostuneen ravintolatilán fyysinen paikka maan alla. Kun ei ole ikkunoita, joista ohikulkijat näkisivät millainen meininki sisällä on, voi kynnys sisään astumiselle olla tavallista korkeampi. Erityistä harmitusta aiheutti ravintolan sulkeminen juuri, kun listan oli tarkoitus tulla julki. En pääse ikinä näkemään kättemme jälkeä ja sitä, mitkä juomat lopulta olisivat nousseet kaupallisiksi menestyksiksi ja toisaalta mitkä olisivat mahdollisesti jääneet statistin rooliin. Positiivinen asiakaspalaute juomista testivaiheessa rohkaisi tietenkin jatkamaan valitsemaani tiellä.

Opettavaisinta projektissa oli oman tietotaidon laajentaminen sekä itsensä haastaminen. Mitä enemmän juomia kokeiltiin ja reseptejä kehitettiin sitä itsevarmemmaksi kasvoin. Tietoperustaa kirjoittaessa opin kuin itsestään hyvin paljon mielenkiintoisia faktoja ja tarinoita eri alkoholeista ja niiden taustoista. Uskon, että projektista on valtavasti hyötyä omaan tulevaisuuteeni. Toivon voivani jatkaa juomien parissa ammatillisesti kehittyen. Kiinnostukseni juomatuotetta kohtaan jatkaa kasvamistaan ja oma cocktailbaari näkyy horisontissa. Milloin on sen aika, en tiedä. Pohjatyötä on vielä tekemättä, vaikkei ravintola-alalla olekaan mahdollista tulla täysin valmiiksi.

Lähteet

Angostura 2017. Angostura Reserva. Luettavissa: http://angosturarum.com/Brands/Angostura_Reserva Luettu: 5.5.2017

Boons, I., Desmet, K. 2016. The Complete Guide to Tequila & Mezcal. Lannoo. Tielt.

Collins Dictionary 2017. Social club. Luettavissa: <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english/social-club> Luettu: 3.5.2017

Conigliaro, T. 2012. Drinks. Ebury Press. Iso-Britannia.

DeGroof, D. 2002. The Craft of The Cocktail. Clarkson Potter. New York.

Difford's Guide 2017a. Peruvian Pisco. Luettavissa: <https://www.diffordsguide.com/beer-wine-spirits/category/424/peruvian-pisco> Luettu: 5.4.2017

Difford's Guide 2017b. Pisco Sour cocktail. Luettavissa: <https://www.diffordsguide.com/encyclopedia/1016/cocktails/pisco-sour-cocktail> Luettu: 5.4.2017

Difford's Guide 2017c. Cachaca. Luettavissa: <https://www.diffordsguide.com/beer-wine-spirits/category/443/cachaca> Luettu: 29.4.2017

Eater 2015a. The Complete Guide to Pisco. Luettavissa: <https://www.eater.com/drinks/2015/10/6/9385867/the-complete-guide-to-pisco> Luettu: 6.4.2017

Eater 2015b. A Complete Guide to Cachaca. Luettavissa: <https://www.eater.com/drinks/2015/12/11/9891376/what-is-cachaca> Luettu: 29.4.2017

Finlex 2017. Alkoholilainsäädäntö. Luettavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19941143> Luettu: 12.3.2017

Grönfors, M., Karttunen, M., Lindström, T. & Nikkanen, J. 2016. Kotimainen Cocktail – Juomasekoitusten historiaa ja nykypäivää Suomessa. ReadMe. Helsinki.

Kylänen, M., Tarssanen, S. Entä jos elämyksiä tuotetaan? Luettavissa: http://www.oamk.fi/~eimammel/oppimateriaali/arkistossa/elamyksen_kolmio.pdf Luettu: 11.3.2017

- Ministry of Rum 2012. How Rum is Made. Luettavissa: http://www.ministryofrum.com/article_how_rum_is_made.php Luettu: 19.3.2017
- Morgenthaler, J. 2014. The Bar Book. Chronicle Books LLC. San Francisco, California 94107.
- Regan, G. 2003. The Joy of Mixology. Clarkson Potter. New York.
- Rhum Agricole 2014. Rhum Agricole. Luettavissa: http://www.rhum-agricole.net/site/en/gen_history Luettu: 2.5.2017
- S-Kanava 2017a. Pääkaupunkiseudun oma osuuskauppa. Luettavissa: <https://www.s-kanava.fi/web/hok-elanto/yrityksesta> Luettu: 15.3.2017
- S-Kanava 2017b. Vuosiesite. Luettavissa: <https://www.s-kanava.fi/web/hok-elanto/yrityksesta/vuosiesite> Luettu: 15.3.2017
- S-Kanava 2017c. Osuustoiminta. Luettavissa: <https://www.s-kanava.fi/web/hok-elanto/yrityksesta/osuustoiminta> Luettu: 15.3.2017
- S-Kanava 2017d. Osuusmaksu. Luettavissa: <https://www.s-kanava.fi/web/hok-elanto/s-etukortti/asiakasomistaja/osuusmaksu> Luettu: 15.3.2017
- Taste Cocktails 2016. The Rum Swizzle Recipe and History. Luettavissa: <http://www.tastecocktails.com/the-rum-swizzle-recipe-and-history-how-to-make-a-rum-swizzle/> Luettu: 30.3.2017
- Vainio, J. 2017. Bilealkoholin kasvojen kohotus. Shaker, 2017, 1, s. 19-26.
- Valvira 2017. Alkoholiasiat ravintolassa. Luettavissa: https://www.valvira.fi/documents/14444/22511/Alkoholiasiat_ravintolassa.pdf Luettu: 12.3.2017
- Waller, J. 2010. Drink´ology. Stewart, Tabori & Chang. New York.
- Wikipedia 2017. Elämys. Luettavissa: <https://fi.wikipedia.org/wiki/El%C3%A4mys> Luettu: 20.2.2017

Liitteet

Liite 1. Oficina Disco Sour

2 cl vadelmavodka

2 cl Chartreuse Verte

2 cl lime

1 cl Hibiscus-siirappi

Kananmunan valkuainen

Dash persikkabitter

Soda top

1. Mittaa kaikki aineet, paitsi sooda boston shakeriin.
2. Kuivaravista ilman jäitä muutaman sekunnin ajan. Täytä shaker jäillä ja ravista kovaa vielä 10 sekuntia, jotta valkuainen muodostaa kovan vaahdon.
3. Siivilöi juoma highball-lasiin. Täytä lasi jäillä ja lisää pieni määrä soodaa juoman päälle.

Hibiscus-siirappi

1 kg sokeri

600 g hibiscus tee

1. Tee vahva hibiscus-tee uutos. Käytä 600 g kuumaa vettä noin 10 grammaan hibiscuksen-lehtiä ja anna maustua 10-15 minuuttia.
2. Siivilöi lehdet pois.
3. Kaada tee ja sokeri blenderiin ja aja kovalla teholla, kunnes sokeri on täysin liennut teehen.



Liite 2. Kraken Shake

4 cl Kraken rommia
3 cl kookoskerma
3 cl vaniljasiirappi
2-3 dash kahvibitter

1. Mittaa kaikki aineet ravistimeen.
2. Täytä ravistin jäillä ja ravista voimakkaasti 8-10 sekuntia.
3. Siivilöi juoma viilennettyyn samppanjalasiin ja koristele paahdetuilla kookoslas-
tuilla.

Kahvibitter

1 plo Angostura Bitters
5 g kahvipapuja

1. Jauha tai murskaa kahvi hyvin karkeaksi.
2. Kaada Angostura bitter-pullon sisältö vakuumpussiin ja lisää murskatut kahvipa-
vut.
3. Vakumoi ja anna maustua vuorokausi.
4. Siivilöi kahvi pois ja kaada seos takaisin Angostura bitter-pulloon.



Liite 3. Suck my popsicle

6 cl guavamehu
2 cl limemehu
2 cl aprikoosilikööri
1 cl Angostura 7 rommi
1 cl Xanté

1. Mittaa kaikki aineet ravistimeen.
2. Täytä ravistimen pienempi osa jäällä ja ravista kovaa 8-10 sekuntia.
3. Kaada koko ravistimen sisältö highball-lasiin, älä siivilöi.
4. Koristele esimerkiksi tuoreella appelsiinilohkolla.



Liite 4. Dude, where´s my sidecar?

4 cl verigreippimehu
3 cl Triple Sec
1 cl VSOP konjakkia
1 cl sokerisiirappi
1 dash ruusuvesi
1 dash selleribitter

1. Mittaa kaikki ainekset ravistimeen ja täytä ravistin jäillä.
2. Ravista kovaa 8-10 sekuntia.
3. Tuplasiivilöi coupe-lasiin ja koristele kuivatulla verigreipinlohkolla.



Liite 5. All smoked up

3 cl Nuestra Soledad Mezcal

2 cl Aperol

3 cl Verigreippi-cordial

2 dash suolaliuos

2 dash persikka bitter

1. Mittaa kaikki aineet ravistimeen ja täytä ravistin jäillä.
2. Ravista kovaa 8-10 sekuntia.
3. Tuplasiivilöi pieneen karahviin.
4. Täytä karahvi kardemumma-kanelisavulla käyttäen savupyssyä.
5. Kaada juoma hitaasti samppanjalasiin asiakkaan edessä.

Verigreippi-cordial

1 kg verigreippi

0,5 kg sokeri

1. Pese ja kuori verigreipit sekä mehusta ne.
2. Sekoita yhtä paljon verigreippimehua ja sokeria kattilassa, lisää kuoret.
3. Kuumenna seos hitaasti 82 celcius-asteeseen ja anna maustua vähintään tunti ennen siivilöintiä. Säilö cordial jääkaapissa.



Liite 6. Gardenia Swizzle

3 cl Leblon Cachaca

1 cl Golden Falernum

2 cl limemehu

2 cl Gardenia mix

1. Mittaa raaka-aineet highball-lasiin ja täytä 1/3 lasista jäämurskalla.
2. Swizzlaa seosta swizzle tikulla kovaa ja lisää jäitä. Jatka swizzlaamista, kunnes lasin ulkopuolelle muodostuu hento huurre.
3. Täytä lasi jäämurskalla ja koristele jollain oudolla, esimerkiksi hieman paahdetulla briossinpalalla ja chilirouheella.

Gardenia mix

0,15 kg voi

0,3 kg hunaja

0,02 kg vaniljasiirappi

0,02 kg kanelisiirappi

baarilusikka pimento dram (maustepippuriliikööri)

1. Kuumenna voi ja hunaja kattilassa, kunnes voi on sulanut.
2. Lisää siirapit ja pimento dram.
3. Kaada seos pursotinpussiin.
4. Anna maustua pystyasennossa jääkaapissa yön yli.
5. Leikkaa pussin terävä pää auki ja pursota siirappi pois jättäen pinnalle jäähmettynyt rasva pussiin.



Liite 7. Tea time, sour time

4 cl Absolut Wild Tea

3 cl sitruunamehu

1 cl sokeri

2 dash appelsiininkukkavesi

valkuainen

1. Mittaa kaikki aineet ravistimeen.
2. Lisää jäät ja ravista kovaa 10-12 sekuntia.
3. Siivilöi juoma lowball-lasiin ja täytä lasi jäällä.
4. Koristele sarviorvokeilla ja earl grey-teellä.



